

MEMORANDO Nº. 2351/2020 – S.M.E
O.S Nº 51.672/2020

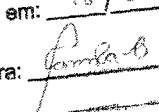


Em 17 de agosto 2020.

DA: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PARA: SECRETARIA MUNICIPAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Sra. Cleusa Carvalho

Com nossos cumprimentos iniciais, vimos por intermédio deste, em resposta complementar ao Memorando nº 1908/2020 encaminhar para que sejam tomadas as devidas providências no que se refere à inclusão da marca Salgueiro no Contrato nº 016/2020, solicitação feita pela empresa Comercial Mecenas e aprovada (e-mail anexo) pelas nutricionistas após análise dos devidos laudos solicitados por meio da C.I Nº 227/2020.

Secretaria Municipal de Compras e licitações	
Recebido em: 18/08/2020	
Assinatura: 	hora: 14.52h

Atenciosamente,


Prof. Clecius W. Romagnoli dos Santos
Secretário de Educação

CWRS/rsjs.

Laudos

1 mensagem

Izabel Cristina Cassola Santos <sme.merenda@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br> 17 de agosto de 2020 11:36
Para: Raquel Soares de Jesus Silva <raquel.18445@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>, SME - Setor de Merenda e
Nutrição <sme.merenda@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>, Giselle Menegalli Fonseca
<giselle.19904@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>

Bom dia, Raquel

Venho por meio desta informar que o Frigorífico Salgueiro enviou os laudos solicitados que correspondem as fichas técnicas.

Peço que seja realizado o procedimento para introdução da marca(Salgueiro).

Att

A informação contida nesta mensagem, assim como em qualquer arquivo anexo, é confidencial e está direcionada exclusivamente aos destinatários indicados. Qualquer uso, reprodução, divulgação ou distribuição por outras pessoas distintas aos destinatários está estritamente proibida. Se recebeu esse e-mail por engano, favor notificar imediatamente o remetente e apague-o de seu sistema sem manter nenhuma cópia. A Prefeitura do Município de Santana de Parnaíba não se responsabiliza por qualquer perda ou dano, como consequência direta ou indireta, da utilização indevida desta mensagem e de seus arquivos anexos.

Relatório de ensaio - 1930809

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA, 1904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO PERNIL EM CUBOS IQF - 1 Kg - SISP 1318
Marca: SALGUEIRO **Fabricação:** 31/07/2020 **Validade:** 31/07/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 **Responsável:** CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C **Procedimento de Coleta:** CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 **Condições de Recebimento:** Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella g	Ausente	Ausente	-	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	55,0	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/08/2020
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,87	1,5	-	%	AOAC 975.48A (16.14.04) Areia em especiarias, condimentos e vegetais desidratados. 941.12B (43.1.05) Cinzas insolúveis em Ácido - Alimentos em Geral	06/08/2020

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 100g (1/2 Prato Fundo)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	125 kcal	7
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	22,9 g	20
Gorduras Totais	5 g	5
Gorduras Saturadas	2,0 g	1
Gorduras Trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	70 mg	3

*Resultados baseados na TBCA



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Parâmetros Microscopia/Macroscopia

PARÂMETROS	RESULTADOS	RDC Nº 14/2014
Matéria Macroscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – indicativo de falha de boas práticas	Ausência/500g	Ausência
Sujidades, parasitos e larvas	Ausência/500g	Ausência
Fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas (não considerados indicativos de riscos em 100g)	Ausência/100g	Ausência
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	-----

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.

*Lais Puls Ferretti*

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930809 A

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA , 2904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO PERNIL EM CUBOS IQF - 1 Kg - SISP 1318
Marca: SALGUEIRO **Fabricação:** 31/07/2020 **Validade:** 31/07/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 **Responsável:** CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C **Procedimento de Coleta:** CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 **Condições de Recebimento:** Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2016.	06/08/2020
Coliformes Totais g	150	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020
Coliformes Termotolerantes 100g	90	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
pH (Alimentos)	5,74	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	06/08/2020

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930802

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA, 1904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE MOÍDA E CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO IQF - 1 Kg - SISP 1318
Marca: SALGUEIRO **Fabricação:** 31/07/2020 **Validade:** 31/07/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 **Responsável:** CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C **Procedimento de Coleta:** CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 **Condições de Recebimento:** Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella g	Ausente	Ausente	-	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	52,9	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/08/2020
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,33	1,5	-	%	AOAC 975.48A (16.14.04) Areia em especiarias, condimentos e vegetais desidratados. 941.12B (43.1.05) Cinzas insolúveis em Ácido - Alimentos em Geral	06/08/2020

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 100g (1/2 Prato Fundo)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	159 kcal	7
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	30,1 g	40
Gorduras Totais	2,7 g	4
Gorduras Saturadas	1,0 g	0,5
Gorduras Trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	49 mg	2

*Resultados baseados na TBCA



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Parâmetros Microscopia/Macroscopia

PARÂMETROS	RESULTADOS	RDC Nº 14/2014
Matéria Macroscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – indicativo de falha de boas práticas	Ausência/500g	Ausência
Sujidades, parasitos e larvas	Ausência/500g	Ausência
Fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas (não considerados indicativos de riscos em 100g)	Ausência/100g	Ausência
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	-----

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.

*Lais Puls Ferretti*

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930802 A

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA , 2904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE MOÍDA E CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO IQF - 1 Kg - SISP 1318
Marca: SALGUEIRO Fabricação: 31/07/2020 Validade: 31/07/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 Responsável: CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 Condições de Recebimento: Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2016.	06/08/2020
Coliformes Totais g	210	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020
Coliformes Termotolerantes 100g	60	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
pH (Alimentos)	5,64	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Ed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	06/08/2020

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P.: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930805

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA, 1904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO SEM PELE FILÉ DE PEITO EM TIRAS IQF - 1 Kg - SISP 1318
Marca: SALGUEIRO **Fabricação:** 15/05/2020 **Validade:** 15/05/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 **Responsável:** CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C **Procedimento de Coleta:** CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 **Condições de Recebimento:** Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella g	Ausente	Ausente	-	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	49,9	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/08/2020
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,45	1,5	-	%	AOAC 975.48A (16.14.04) Areia em especiarias, condimentos e vegetais desidratados. 941.12B (43.1.05) Cinzas insolúveis em Ácido - Alimentos em Geral	06/08/2020

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 100g (1/2 Prato Fundo)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	256 kcal	8
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	24,9 g	30
Gorduras Totais	2 g	4
Gorduras Saturadas	1,0 g	0,5
Gorduras Trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	55 mg	2

*Resultados baseados na TBCA



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Parâmetros Microscopia/Macroscopia

PARÂMETROS	RESULTADOS	RDC Nº 14/2014
Matéria Macroscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – indicativo de falha de boas práticas	Ausência/500g	Ausência
Sujidades, parasitos e larvas	Ausência/500g	Ausência
Fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas (não considerados indicativos de riscos em 100g)	Ausência/100g	Ausência
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	-----

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.

*Lais Puls Ferretti*

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930805 A

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA , 2904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO SEM PELE FILÉ DE PEITO EM TIRAS IQF – 1 Kg – SISP 1318
Marca: SALGUEIRO Fabricação: 15/05/2020 Validade: 15/05/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 Responsável: CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 Condições de Recebimento: Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2016.	06/08/2020
Coliformes Totais g	130	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020
Coliformes Termotolerantes 100g	50	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
pH (Alimentos)	5,99	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ªEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	06/08/2020

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930803

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA, 1904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO EM ISCAS IQF - 1 Kg - SISP 1318
Marca: SALGUEIRO **Fabricação:** 31/07/2020 **Validade:** 31/07/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 **Responsável:** CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C **Procedimento de Coleta:** CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 **Condições de Recebimento:** Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella g	Ausente	Ausente	-	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	51,1	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/08/2020
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,34	1,5	-	%	AOAC 975.48A (16.14.04) Areia em especiarias, condimentos e vegetais desidratados. 941.12B (43.1.05) Cinzas insolúveis em Ácido - Alimentos em Geral	06/08/2020

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 100g (1/2 Prato Fundo)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	159 kcal	7
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	30,2 g	40
Gorduras Totais	2,5 g	4
Gorduras Saturadas	1,0 g	0,5
Gorduras Trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	60 mg	2

*Resultados baseados na TBCA



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Parâmetros Microscopia/Macroscopia

PARÂMETROS	RESULTADOS	RDC Nº 14/2014
Matéria Macroscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – indicativo de falha de boas práticas	Ausência/500g	Ausência
Sujidades, parasitos e larvas	Ausência/500g	Ausência
Fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas (não considerados indicativos de riscos em 100g)	Ausência/100g	Ausência
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	-----

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.

*Lais Puls Ferretti*

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930803 A

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA , 2904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO EM ISCAS IQF – 1 Kg – SISP 1318
Marca: SALGUEIRO Fabricação: 31/07/2020 Validade: 31/07/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 Responsável: CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 Condições de Recebimento: Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2016.	06/08/2020
Coliformes Totais g	310	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020
Coliformes Termotolerantes 100g	90	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
pH (Alimentos)	5,64	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ªEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	06/08/2020

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P.: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930804

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA, 1904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO EM CUBOS IQF - 1 Kg - SISP 1318
Marca: SALGUEIRO **Fabricação:** 15/05/2020 **Validade:** 15/05/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 **Responsável:** CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C **Procedimento de Coleta:** CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 **Condições de Recebimento:** Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella g	Ausente	Ausente	-	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	51,0	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/08/2020
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,37	1,5	-	%	AOAC 975.48A (16.14.04) Areia em especiarias, condimentos e vegetais desidratados. 941.12B (43.1.05) Cinzas insolúveis em Ácido - Alimentos em Geral	06/08/2020

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 100g (1/2 Prato Fundo)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	159 kcal	7
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	30,1 g	40
Gorduras Totais	2,5 g	4
Gorduras Saturadas	1,0 g	0,5
Gorduras Trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	60 mg	2

*Resultados baseados na TBCA



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Parâmetros Microscopia/Macroscopia

PARÂMETROS	RESULTADOS	RDC Nº 14/2014
Matéria Macroscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – indicativo de falha de boas práticas	Ausência/500g	Ausência
Sujidades, parasitos e larvas	Ausência/500g	Ausência
Fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas (não considerados indicativos de riscos em 100g)	Ausência/100g	Ausência
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	-----

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.

*Lais Puls Ferretti*

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930804 A

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA , 2904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO EM CUBOS IQF - 1 Kg - SISP 1318
Marca: SALGUEIRO Fabricação: 15/05/2020 Validade: 15/05/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 Responsável: CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 Condições de Recebimento: Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2016.	06/08/2020
Coliformes Totais g	500	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020
Coliformes Termotolerantes 100g	100	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
pH (Alimentos)	5,71	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	06/08/2020

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P.: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930808

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA, 1904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO LOMBO EM TIRAS IQF - 1 Kg - SISP 1318
Marca: SALGUEIRO **Fabricação:** 31/07/2020 **Validade:** 31/07/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 **Responsável:** CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C **Procedimento de Coleta:** CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 **Condições de Recebimento:** Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella g	Ausente	Ausente	-	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	55,8	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/08/2020
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,83	1,5	-	%	AOAC 975.48A (16.14.04) Areia em especiarias, condimentos e vegetais desidratados. 941.12B (43.1.05) Cinzas insolúveis em Ácido - Alimentos em Geral	06/08/2020

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 100g (1/2 Prato Fundo)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	125 kcal	7
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	20,1 g	25
Gorduras Totais	5 g	5
Gorduras Saturadas	2,0 g	1
Gorduras Trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	45 mg	2

*Resultados baseados na TBCA



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Parâmetros Microscopia/Macroscopia

PARÂMETROS	RESULTADOS	RDC Nº 14/2014
Matéria Macroscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – indicativo de falha de boas práticas	Ausência/500g	Ausência
Sujidades, parasitos e larvas	Ausência/500g	Ausência
Fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas (não considerados indicativos de riscos em 100g)	Ausência/100g	Ausência
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	-----

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.

*Lais Puls Ferretti*

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930808 A

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA , 2904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO LOMBO EM TIRAS IQF – 1 Kg – SISP 1318
Marca: SALGUEIRO Fabricação: 31/07/2020 Validade: 31/07/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 Responsável: CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 Condições de Recebimento: Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2016.	06/08/2020
Coliformes Totais g	100	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020
Coliformes Termotolerantes 100g	20	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
pH (Alimentos)	5,89	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ªEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	06/08/2020

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P.: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930806

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA, 1904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO SEM PELE FILÉ DE COXA E SOBRECOXA IQF - 1 Kg - SISP 1318
Marca: SALGUEIRO **Fabricação:** 31/07/2020 **Validade:** 31/07/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 **Responsável:** CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C **Procedimento de Coleta:** CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 **Condições de Recebimento:** Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella g	Ausente	Ausente	-	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	53,0	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/08/2020
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,59	1,5	-	%	AOAC 975.48A (16.14.04) Areia em especiarias, condimentos e vegetais desidratados. 941.12B (43.1.05) Cinzas insolúveis em Ácido - Alimentos em Geral	06/08/2020

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 100g (1/2 Prato Fundo)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	213 kcal	8
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	18 g	25
Gorduras Totais	4 g	5
Gorduras Saturadas	0,5 g	0,5
Gorduras Trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	60 mg	2

*Resultados baseados na TBCA



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Parâmetros Microscopia/Macroscopia

PARÂMETROS	RESULTADOS	RDC Nº 14/2014
Matéria Macroscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – indicativo de falha de boas práticas	Ausência/500g	Ausência
Sujidades, parasitos e larvas	Ausência/500g	Ausência
Fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas (não considerados indicativos de riscos em 100g)	Ausência/100g	Ausência
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	-----

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.

*Lais Puls Ferretti*

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930806 A

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA , 2904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO SEM PELE FILÉ DE COXA E SOBRECORA IQF - 1 Kg - SISP 1318
Marca: SALGUEIRO Fabricação: 31/07/2020 Validade: 31/07/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 Responsável: CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 Condições de Recebimento: Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2016.	06/08/2020
Coliformes Totais g	50	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020
Coliformes Termotolerantes 100g	10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
pH (Alimentos)	5,88	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Ed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	06/08/2020

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P.: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930807

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA, 1904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO SEM PELE FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS IQF - 1 Kg - SISP 1318
Marca: SALGUEIRO **Fabricação:** 31/07/2020 **Validade:** 31/07/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 **Responsável:** CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C **Procedimento de Coleta:** CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 **Condições de Recebimento:** Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella g	Ausente	Ausente	-	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	53,3	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/08/2020
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	06/08/2020
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,57	1,5	-	%	AOAC 975.48A (16.14.04) Areia em especiarias, condimentos e vegetais desidratados. 941.12B (43.1.05) Cinzas insolúveis em Ácido - Alimentos em Geral	06/08/2020

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 100g (1/2 Prato Fundo)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	213 kcal	8
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	18 g	25
Gorduras Totais	4 g	5
Gorduras Saturadas	0,5 g	0,5
Gorduras Trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	60 mg	2

*Resultados baseados na TBCA



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Parâmetros Microscopia/Macroscopia

PARÂMETROS	RESULTADOS	RDC Nº 14/2014
Matéria Macroscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – indicativo de falha de boas práticas	Ausência/500g	Ausência
Sujidades, parasitos e larvas	Ausência/500g	Ausência
Fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas (não considerados indicativos de riscos em 100g)	Ausência/100g	Ausência
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	-----

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.

*Lais Puls Ferretti*

Lais Puls Ferretti

Relatório de ensaio - 1930807 A

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA , 2904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO SEM PELE FILÉ DE COXA E SOBRECORA EM CUBOS IQF - 1 Kg - SISP 1318
Marca: SALGUEIRO Fabricação: 31/07/2020 Validade: 31/07/2021

Dados da Coleta

Data da Coleta: 06/08/2020 Responsável: CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): -15°C Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 06/08/2020 Condições de Recebimento: Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2016.	06/08/2020
Coliformes Totais g	200	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020
Coliformes Termotolerantes 100g	30	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2017	06/08/2020

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
pH (Alimentos)	5,85	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Ed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	06/08/2020

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P.: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 11/08/2020.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti